



Zalm met sesamzaad



Dit recept is afkomstig uit het boek 'Barbecue & Plancha'
Stéphane Reynaud
Fontaine Uitgeverij
ISBN 9789059564930

ZALM MET SESAMZAAD

Met iemand die u graag in uw hart wilt laten kijken!

Voor 6 personen

Vorbereiding 15 minuten

Bereiding 2 minuten boven gloeiend houtskool

- 1 kg verse zalmfilet
- 5 eetlepels sesamololie
- 1 eetlepel pastis
- 50 g gemberwortel
- 1 bosje basilicum
- 3 eetlepels wit sesamzaad

Verwijder de graten uit de zalm en snijd de filet in blokjes van 3 cm. Roer de sesamololie en pastis door elkaar en bestrijk de zalmblokjes hiermee. Schil de gemberwortel en snijd hem in plakjes. Pluk de basilicumblaadjes van de takjes. Steek aan kleine spiesen 1 plakje gember, 1 blokje zalm, 1 basilicumblaadje, gevolgd door gember, zalm, basilicum, gember, zalm, basilicum, gember. Wentel de spiesen door het sesamzaad en rooster ze 1 minuut aan elke kant.

Drank: saint-péray Les Pins, Domaine Bernard Grippa